

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 14 — Bromberg, den 4. April — 1937

Wenn die Milch nicht schmeckt.

Von Dr. E. Feige, Liegnitz.

Über der Sorge, recht viel Milch oder Fett ohne zu großen Futteraufwand zu erzeugen, wird vielfach die Güte der Milch übersehen. Zwar weiß man, daß manche Futtermittel unangenehme Eigenschaften für den Geschmack oder Geruch der aus ihnen stammenden Milch und damit auch der Butter aufweisen. Man vermeidet solche Futtermittel oder mischt sie mit anderen, die diesen Eigentümlichkeiten entgegenwirken. Die hierdurch hervorgerufenen Fehler müssen aber schon sehr handgreiflich sein, bis man „dahinter" kommt. Wo die Milch in Sammelmolkereien geliefert wird, verschwindet sie in der Menge und kann ihre unangenehmen Eigenschaften oft verbergen. Schlimmer ist es schon, wenn es sich um Trinkmilch handelt und man die Herkunft kennt. Dann können Vorwürfe und wirtschaftliche Nachteile entstehen. Der Milcherzeuger beruft sich mit gutem Gewissen darauf, daß die Milch sauber gewonnen und vorschriftsmäßig aufbewahrt worden ist. Daran kann es also nicht liegen: der Fehler muß anderweitig zu suchen sein.

Unsere Fütterungslehre hat sich, das ist wahr, mehr mit der mengenmäßigen Umsetzung der Nährstoffe zur Nutzung befaßt, als mit der Güteeinwirkung und den kaum meßbaren Nebenbestandteilen der Futtermittel, die in die Milch übergehen. Erst in der letzten Zeit hat man auch diesem Gebiet mehr Aufmerksamkeit gewidmet. Man kennt schon eine ganze Menge Futtermittel, die das Milchfett weicher oder härter machen, oder den Geschmack verderben. Aber ganz unbescholten in dieser Hinsicht sind wenige Futtermittel. Selbst grüne Luzerne und Gärfutter können unter gewissen Bedingungen, so wertvoll sie sonst sind, verhängnisvoll werden. Wenn die Fütterung nämlich kurz vor dem Melken erfolgt, teilen sich die für den Geschmack schädlichen Stoffe der Milch mit. Die vollständige Verarbeitung dieser Stoffe im Verdauungsapparat des Tieres braucht längere Zeit, bis sie sozusagen unkenntlich werden. Nach den bisher darüber vorliegenden Versuchen ist diese „Unkenntlichkeit" erst nach 5 Stunden mit hinreichender Sicherheit zu erwarten. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, erst nach dem Melken zu füttern. Es wäre falsch, die Fütterung zugleich mit dem Melken zu beginnen. Manche kräftigen Geruchsstoffe gehen fast unmittelbar nach ihrer Aufnahme in die Milch über, andere innerhalb etwa einer halben Stunde. Jedenfalls liegt dann immer die Gefahr vor, daß mindestens bei den zuletzt gemolkenen Kühen die unerwünschten Nebenwirkungen des Futters auftreten. Grünfutter wirkt in dieser Beziehung nach 1 bis 2 Stunden am stärksten, auch damit muß man also vorsichtig sein.

Weniger bedenklich braucht man bei gewissen Kraftfuttermitteln zu sein, wie Weizenkleie, Trockenschnitzel, Sojaschrot, Kokoskuchen oder Getreide. Sie sind selbst beim Melken kurz nach der Fütterung in jeder Beziehung unbedenklich. Probieren aber geht über Studieren: eine gelegentliche Kostprobe der frisch gemolkenen Milch kann nie schaden, natürlich vor dem Vermengen mit der Milch anderer Kühe. In manchen Fällen, die sich nicht abändern lassen, wird ein schwacher Geschmackfehler durch sorgfältiges Lüften der Milch in einem einwandfreien Raum den Schaden beseitigen.

*

Die Futterkammer im April.

Zur Weidevorbereitung gehört u. a., daß man die Kühe während einiger Tagesstunden an die kältere Außenluft gewöhnt. Daneben ist aber auch zu beachten, daß das frische Weide- oder Grünfutter eine völlige Veränderung des Stoffwechsels mit sich bringt. Die Folge kann eine beträchtliche Abnahme der Milchleistung sein, wenn es sich nicht um neumelke Tiere handelt. Ausreichende Rüben- und Gärfuttergaben vor Beginn der Grünfütterung helfen solche Rückschläge vermeiden. Man darf sich nicht etwa damit trösten, daß der etwas erhöhte Fettgehalt der Milch die verminderte Milchmenge ausgleicht. Will man viel Butterfett erzielen (und das soll doch jeder Bauer!), so bildet die Steigerung der Milchmenge immer noch den besten Weg.

Selbstverständlich wird man bei dem Austrieb auf die Weide nicht so verfahren, daß man die Tiere wahllos das Futter draußen abgrasen läßt. Die Weide wird vielmehr in Teilstücke geteilt, um eine Verschwendung zu vermeiden. Sollten die Tiere den ganzen Pflanzenbestand nicht rechtzeitig (d. h. vor Beginn der Verholzung) abzuweiden vermögen, so muß die Sense oder Mähmaschine sofort eingreifen, um den verbleibenden Bestand zur Trocknung und Einsäuerung zu retten.

Aber noch weitere Vorsorge gebührt dem Grünland: ein Vergleich mit den Futtererträgen des Ackers wird in den meisten Fällen zeigen, daß die Wiesen und Weiden bedeutend weniger leisten. Diesem Übelstand muß durch Volldüngung in jeder Form abgeholfen werden. Man wird je Hektar (im großen Durchschnitt) etwa 8 Doppelzentner Kainit bzw. 2½ Doppelzentner Kalidüngesalz (40 Prozent), 3 Doppelzentner Phosphorsäuredünger sowie 1—1½ Doppelzentner Salpeter neben dem Kalk streuen. Will man die Schmetterlingsblütler stärker fördern, so wird weniger Stickstoff gegeben, der sonst ein Übergewicht der Gräser hervorruft.

*

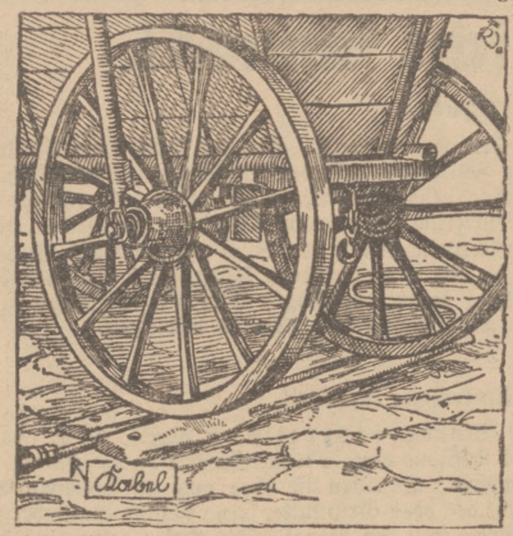
Kälber, Fohlen und Zickel erhalten in ihren ersten Lebenstagen natürlich die Muttermilch, die sich infolge ihrer abweichenden Zusammensetzung gar nicht zur Verarbeitung

eignet. Doch die Notwendigkeit, ausreichend Fette für die menschliche Ernährung zur Verfügung zu stellen, bedingt eine möglichst schnelle Einsparung an Milchfett bei den Kälbern. Man wird deshalb grundsätzlich die Tränke aus dem Eimer einführen, was auch die Entwöhnung später erleichtert. Man kann schon nach 10 bis 14 Tagen mit dem allmählichen Ersatz der Vollmilch durch Magermilch mit Leinsamen- oder Haferschrotbeigabe beginnen und allwöchentlich 1 bis 2 Liter Vollmilch durch Magermilch ersetzen. Die Zunahme der Tiere verläuft besser, wenn man ihnen schon nach einigen Lebenswochen etwas Körnerfutter reichen kann, ebenso natürlich gutes Heu. Dr. E. Feige.

Landwirtschaftliches.

Einfache Kabelbrücke.

Der Landwirtschaft stehen heute bewegliche Motoren in allen PS-Stärken zur Verfügung. Diese sogenannten „Kleinmotoren" sind auf Bahren, Wippen, Rollen, Schleppen und Wagen befestigt und die Kraftzuführung erfolgt durch lange Gummikabel. Diese Kabel sind zwar gefahrlos und berührungssicher, jedoch nicht so fest, daß sie ohne Schaden auf einem gepflasterten Hof von einem eisenbereiften Wagen überfahren werden können. In der Ernte usw. wird es sich aber nicht immer vermeiden lassen, daß das Kabel überfahren werden muß. Dann wird eine Kabelbrücke notwendig.



Alle billigen Eigenschaften hat die hier abgebildete, als da sind: Sicherheit, Preiswürdigkeit, möglichst in der eigenen Wirtschaft herstellbar und schonend für die Zugtiere. Man beschafft sich hierzu eine passende, am besten eichene Schwarte. Falls sie mit einigen Warzen besetzt ist (die abgeputzt werden), und daher etwas „wammerig" gewachsen ist, so schadet das nichts, da derartiges Holz nicht zu platzen pflegt. Diese Schwarte wird mit der Kreissäge einfach in der Mitte aufgetrennt. Dann wird gleich mit der Säge soviel abgefräst, daß die Bohle in der Mitte am Trennschnitt einen Zentimeter stärker ist als der stärkste Kabeldurchmesser der Zuleitung, die geschützt werden soll. Nun nimmt man 2 oder 3 Flacheisen und schraubt sie mit Holzschrauben (mit versenkten Köpfen) unter die Hälften, so daß wiederum das stärkste Kabel, das geschützt werden soll, genau in den Mittelschlitz hineinpaßt — und eine dauerhafte Kabelbrücke ist fertig. Beltzel.

Vor der Rübenbestellung:
Vorbeuge gegen Drahtwürmer!

In manchen Gegenden richtet alljährlich der Drahtwurm in den Rübenbeständen große Verheerungen an. Besonders dort, wo dieser Schädling in Massen erscheint, wird zum mindesten ein ungleicher Bestand der Saaten und damit eine fortschreitende Verunkrautung des Rübenackers bemerkbar. In schwereren Fällen ist es sogar notwendig, das Feld neu zu bestellen. Auf jeden Fall kann, da ein hundertprozentiges Gegenmittel zur Bekämpfung des Drahtwurms noch nicht bekannt ist, eine sachgemäße Vorbeuge sehr viel nützen. Besonders muß deshalb auf die flache Unterbringung des Rübensamens geachtet werden, damit der Keim möglichst rasch an der Oberfläche erscheint. Zu diesem Zweck soll das Saatbett feinkrümelig sein, außerdem der Rübensamen in der Saatrille angedrückt werden. Daher walze man nicht die gesamte Ackerfläche fest, sondern nur die Saatrillen. Dies geschieht am besten durch Anbringung von Druckrollen sowohl vor als auch hinter den Drillscharen. Auf diese Weise wird die Festigkeit der Rille und die Lockerheit des umgebenden Erdreichs sichergestellt, außerdem auch die spätere Hackarbeit der Rübenfelder bedeutend erleichtert.

In manchen Betrieben wird zur Bekämpfung des Drahtwurms folgendes Verfahren angewandt: der Rübensamen wird mit Trockenbeize und einer kleinen Menge schwefelsaurem Ammoniak vermischt. Der gebeizte Rübensamen darf mit dem Ammoniak jedoch erst in der Sämaschine in Berührung kommen, weil sonst ein Verschmieren eintreten würde. Vor seiner Verwendung wird der schwefelsaure Ammoniak (vielleicht im Backofen) gut getrocknet, sonst würde das Rosten der Drillmaschine begünstigt. Auf 10 Kilogramm Rübensamen rechnet man etwa 3 Kilogramm Ammoniak. Es mag dahingestellt sein, ob die Wirkung dieses Verfahrens an der Beizung oder an der geringen Stickstoffgabe liegt, die auf diese Weise den Pflänzchen sofort zur Verfügung steht, jedenfalls bleibt die Tatsache bestehen, daß dadurch sehr gute Erfolge erzielt wurden und auf den mit Drahtwürmern befallenen und in obiger Weise behandelten Rübenfeldern seit Jahren keine derartigen Schädlinge mehr anzutreffen waren, so daß die versuchsweise Anwendung dieser Bekämpfungsart unbedingt empfohlen werden kann. Oskar Hartwig.

Obst- und Gartenbau.

Jetzt wird umgetopft!

Der Frühling ist die Zeit des Umtopfens. Zunächst, ehe es ans Pflanzen auf dem Balkon oder im Gärtchen geht, wollen wir uns unserer Zimmerpflanzen annehmen, die uns den langen Winter über soviel Freude bereitet haben. Dank unserer sorgfältigen Pflege haben sich viele unserer Pfleglinge so sehr entwickelt, daß sie einen größeren Blumentopf benötigen. Das ist zum Beispiel meistens bei der kleinen Kokospalme, auch bei Araukarien der Fall. Ebenso müssen Kakteen und andere Blattpflanzen, wenn sie zu groß geworden sind, in einen neuen größeren Topf umgesetzt werden.

Der neue Topf darf grundsätzlich nicht größer sein, als daß man den alten gerade hineinsetzen kann, er ist also nur um die Stärke der Topfwand weiter. Wichtig ist, daß der neue Topf, wenn er schon früher benutzt wurde, sorgfältig gereinigt wird, was mit einer scharfen Bürste unter kaltem Wasser zu geschehen hat, auch kann man die Töpfe ein paar Stunden lang vorher in Wasser legen. Wichtig ist, daß das Abfluß-Loch unten im Topf mit einem Scherben bedeckt wird, damit beim Begießen der Pflanze die Erde nicht fortgespült wird.

Die Erde soll man sich grundsätzlich für Zimmerpflanzen immer nach dem Rat des Blumenhändlers zusammenmischen lassen, da jede Pflanze eine andere Erde benötigt, ganz besonders gilt dies für Kakteen, die einen steinigen Boden brauchen.

Das Umtopfen muß mit größter Vorsicht geschehen, damit der Wurzelstock der Pflanze nicht zerstört wird. Man kehrt dabei den Topf um, hält den Stamm der Pflanze zwischen dem zweiten und dritten Finger und fängt den Erdballen mit der Handfläche auf. Löst sich der Ballen nicht sofort vom Topfe, so klopft man mit dem Topf leicht gegen die Tischkante. Der Wurzelballen wird nun vorsichtig in beide Hände genommen und die Erde losgekrümelt, so daß die Wurzeln dabei nicht zerreißen.

Dann setzt man den Wurzelstock in den neuen, weiteren Topf, hält ihn fest und füllt mit einer kleinen Schaufel vorsichtig die Erde darum. Der Topf soll nicht zu voll von Erde sein, damit noch Platz für das Gießwasser bleibt. Unmittelbar nach dem Umsetzen muß die Pflanze leicht angegossen werden, genau so wie dies im Garten notwendig ist, wenn man eine Pflanze einsetzt.

Bei Kakteen soll man mit dem Umtopfen in einen größeren Topf nicht so rasch bei der Hand sein. Diese Pflanzen leben sehr sparsam und brauchen wenig Erde, begnügen sich also auch mit einem sehr knappen Topf, gerade so wie man sie auch äußerst sparsam gießen soll.

Man sagt nicht umsonst, daß die Kakteen am besten gedeihen, wenn man sich überhaupt nicht um sie kümmert!

Neben den Zimmerpflanzen sollten wir uns um diese Zeit auch bereits um sie im Keller überwinterten Sommerblumen kümmern. Hauptsächlich Rosen, Geranien und wilder Wein werden ja im Keller überwintert. Schon lassen sich die ersten blassen Schößlinge an den Geranien beobachten, also ist es an der Zeit, daß auch diese Pflanzen an das Tageslicht geholt werden, doch soll man sie aus Sorge vor Nachtfrösten noch nicht ins Freie, sondern in einen kühlen, luftigen Raum stellen. Sie müssen beschnitten und teils völlig umgetopft oder mit einem gutteil neuer Erde versehen werden, dem man etwas Pflanzendünger beifügen kann. Frau Anna.

Eine vortreffliche Fruchtfolge.

Der tüchtige Kleingärtner sucht seine Ehre darin, möglichst viel und oft von dem gleichen Beet zu ernten. Eine hervorragende Fruchtfolge in diesem Sinn ist nachfolgende: Sobald das im Herbst umgegrabene Beet frostfrei, also völlig aufgetaut und bestellbar geworden ist, wird Spinat gesät. Beste Sorte für diesen Zweck ist „Dunkelgrüner Spätaufschießender", der, wie der Name sagt, erst spät durch Aufschießen küchenunbrauchbar wird. Er ist Ende Mai bis Anfang Juli abgeerntet. Das Beet wird erneut umgegraben, möglichst auch gedüngt, dann mit Gurken bestellt. Besser noch, als Aussaat der Gurken, ist das Auspflanzen im Zimmer zuvor herangezogener Setzlinge. Das Beet bekommt also eine Mittelreihe Gurken. Da aber viele Wochen vergehen, bis die Gurkenpflanzen ihre Ranken über das ganze Beet ausgebreitet haben, setzt man beiderseits der Gurkenreihe je eine Reihe Kopfsalatpflänzchen. Ganz außen an die beiden Beetränder wird Rosenkohl oder werden Puffbohnen gepflanzt. Auch Breitlauch (Porree) kann statt ihrer verwendet werden.

Nach 7 bis 8 Wochen haben sich die Gurkenpflanzen seitlich bereits stark verbreitet. Dann ist aber der Kopfsalat erntefertig, wird aufgeräumt und macht den Gurken Platz. Nach weiteren Wochen erreichen die nun tragbar gewordenen Gurken die Randreihen des Rosenkohls, Breitlauchs und der Puffbohnen. Diese sind inzwischen soweit in die Höhe gewachsen, daß ihnen die am Boden liegenden Ranken nichts mehr anhaben können.

Geflügelzucht.

Sachsenhühner.

Man ist in durchaus neuzeitlichem Sinn schon bei der Herauszüchtung der Sachsenhühner, die aus Minorka und Langschans hervorgegangen sind, bestrebt gewesen, der Rasse weder besonders auffällige Einzelmerkmale mitzugeben, die zu einer Überzüchtung führen konnten, noch hat man auch die gerade zu dieser Zeit überaus hohe Stellung der beiden Elternrassen übernommen. Die Hauptsache ist ein kräftiger, etwas gestreckter Körper mit voller, gut gerundeter Brust und stark entwickeltem Legebauch der Hennen. Die Rückenform ist besonders bezeichnend, da sie vom Langschan eine leichte Steigerung der Linie nach hinten mitbekommen hat, die ohne Absatz in den mittelhoch getragenen Schwanz übergeht, der beim Hahn reichliche, aber nicht lange Besichelung aufweist und etwas breit getragen wird. Bei den Kopfteilen ist Knappheit Bedingung. Der Gesamteindruck hat also mehr vom Langschan als vom Minorka mitbekommen. Die Ohrscheiben sind allerdings reinweiß, knapp mittelgroß und von angenehmer Eiform. Die Schenkel treten etwas aus dem Bauchgefieder heraus, die Läufe sind ausgesprochen mittelhoch, Stelzigkeit zählt unter die schweren Fehler. Die Fußfarbe der schwarzen Tiere ist in der Jugend schwarz, im Alter blaugrau.

Es gibt mehrere Farbenschläge. Bei weitem überwiegend sind die schwarzen Tiere, die recht satte Farbe und schönen Grünglanz des Gefieders zeigen. Weiße und gesperberte mit fleischfarbenen Schnäbeln und Füßen sind schon in recht gut geformten Vögeln gezeigt worden, aber größere Bedeutung haben sie bisher noch nicht erlangt.

Die Sachsenhühner sind Gebrauchstiere für alle Durchschnittsverhältnisse, insbesondere auch in rauher Gegend. Die Eier sollen bei Jungtieren 60 und bei älteren 65 Gramm wiegen, sie haben meist hellgelbe Schale. Die Brütlust ist sehr mäßig, aber doch so, daß der Züchter bei einem mittleren Bestand mit einiger Sicherheit auf ein paar frühe Glucken zur Erbrütung des Nachwuchses rechnen kann. Trotz ihres



nicht allzu schweren Baues sind die Sachsenhühner von sehr ruhigem Wesen und überfliegen Zäune von 1½ Meter Höhe kaum. Die Wüchsigkeit ist mittel, aber die Hähne sind durchgängig im Alter von 10 Wochen gut zu erkennen und ergeben dann schon ansehnliche Brathähnchen mit sehr gutem Fleisch. Wf

Bienenzucht.

Frühjahrsheerschau der Bienen.

Nur kein schablonenhaftes Auseinandernehmen der Beuten der Reihe nach! Das könnte sich bitter rächen. Gar zu leicht ist offene Brut verkühlt und damit nicht wieder gut zu machender Schaden angerichtet. Die Völker werden vielmehr abgehorcht und von außen abgesehen. Was sich nicht durch Absonderlichkeiten bemerkbar macht (dauerndes Summen, häufiges Abfliegen auch bei ganz schlechtem Wetter, viele abgeschrotene Zucker- oder Honigkristalle, Nässe am Flugloch usw.) bleibt ungeschoren. Ein kurzer Blick auf die letzte Wabe am Fenster genügt. Befindet sich diese noch in dem Zustand, wie sie im Herbst eingehängt wurde, sind die Zellen nicht angebissen, Honig- oder Zuckerkristalle herabgeschroten, so hat's gute Wege. Solchem Volk fehlt nichts.

Die anderen verdächtigen Familien aber müssen an einem warmen Frühlingstage, bei möglichster Windstille und wolkenlosem Himmel einer genauen Durchsicht unterzogen werden. Wenn nicht anders möglich, im verdunkelten warmen Stübchen. Mit zunehmender Brut müssen die Flugöffnungen fleißig beobachtet werden, da sich das Gemülle stark häuft. Ganz in der Nähe des Standes, an windgeschützter Stelle, ist eine Freilandtränke zu errichten und dauernd in Betrieb zu halten. Weigert.

Aus der Praxis.

Bindfaden unzerreißbar zu machen.

Man lasse ihn eine Zeitlang in Alaunlösung liegen und trockne ihn dann.

Das Sonnen und Lüften der Betten.

Man darf die Betten nicht der grellen Sonne aussetzen; die spröde gewordenen Federkiele zerbrechen dadurch und durchlöchern das Inlett. Auch machen die Sonnenstrahlen das Zeug mürbe. Man lege die Betten bei warmer Luft, aber bewölktem Himmel ins Freie und klopfe sie gründlich aus. Das Klopfen soll nicht stark aber anhaltend geschehen. Man muß darauf achten, daß das Gras, auf dem die Betten liegen, nicht feucht ist, und man tut gut, Tücher unter die Betten zu legen.

Für Haus und Herd.

Eier-Gerichte.

Eierbrötchen.

Geröstete Weißbrotschnittchen werden mit Sardellenbutter bestrichen, in der Mitte erhaben mit harten Eierscheiben belegt und mit in feine Würfeln geschnittenen Gurken und Kapern bestreut. Die Brötchen werden auf einer runden Schüssel angerichtet und mit Salat oder Kresse umlegt.

Eierreis.

Man kocht 250 Gramm Reis weich, aber so, daß er noch körnig bleibt, vermischt ihn mit zwei Eigelb und füllt mit ihm eine glatte, mit Butter ausgestrichene Randform nicht allzu voll. Man drückt mit einem Löffel den Reis nun ringsum in die Höhe, so daß ringsherum ein leerer Raum entsteht; etwa 10 bis 12 Eier zerquirlt man mit etwas Salz und 6 bis 8 Löffeln Fleischbrühe, würzt die Eier mit gehackten Kräutern und füllt sie in den leeren Raum. Der Eierreis muß im Wasserbade 15 Minuten kochen, wird dann sehr behutsam gestürzt und mit Tomatentunke überfüllt.

Käseeier.

In 50 Gramm Butter schwitzt man 60 Gramm Mehl lichtgelb, verkocht diese Mehlschwitze mit Milch oder Fleischbrühe zu einer dicklichen Tunke, würzt mit Salz und Pfeffer und rührt vier Löffel gehackten, gekochten Schinken und drei Löffel geriebenen Parmesankäse darunter. Dann bereitet man in der üblichen Weise „verlorene Eier". Die Käsemasse wird zur Hälfte auf eine kalte Schüssel gefüllt, die verlorenen Eier daraufgelegt, der Rest des pikanten Breies über den Eiern verteilt.

Eierberg.

Das Weiße von hartgesottenen Eiern schneidet man in feine, nudelartige Streifen, dämpft es in einer Bechamelsoße fünf Minuten lang und richtet es bergförmig auf einer heißen Schüssel an. Die Eidotter zerreibt man mit einem Stück frischer Butter und Salz, treibt sie dann durch ein Sieb auf die angerichteten Eiweißstreifen und belegt die Schüssel mit gerösteten Semmel dreieckig. Man läßt das Gericht im Ofen recht heiß werden und reicht Feld-, Kopfsalat oder Kresse dazu.

Gefüllte Eier.

Hartgekochte Eier schneidet man durch, nimmt die Dotter heraus und vermischt die Hälfte der gehackten Dotter mit einigen gewiegten Sardellen, Pilzen, einem Stückchen gehackten Schinken und einem rohen Eidotter. Von den übrigen Dottern rührt man mit Senf, Öl, Essig, Salz und Pfeffer eine dickliche Sauce, mischt einen Teil derselben unter die gehackte Masse, so daß man eine geschmeidige Fülle erhält, streicht diese in die ausgehöhlten Eierhälften und gießt die übrige Tunke über die Eier.

Ebenso bilden warme gefüllte Eier eine schmackhafte Speise, die sich auch als Eingangsgericht nach der Suppe eignet. Man kann die hartgekochten Eier dazu verschiedenartig füllen, z. B. mit einer Fischfarce, mit einem sehr fein geschnittenen Kalbsmilch- oder Geflügelragout oder auch mit den ausgelösten Eidottern, die man zerreibt und mit feinen Kräutern, geriebener Semmel, geriebenem Käse und etwas Fleischbrühe zu einer Farce verarbeitet. In jedem Fall behält man etwas von der Füllung zurück, streicht diese auf eine flache Schüssel, stellt die gefüllten Eierhälften nebeneinander darauf und bestreut sie mit geriebener Semmel, über die man Butterstückchen verteilt. Dann wird das Ganze im Ofen goldbraun gebacken.

*

Schimmel bei Schinken und Würsten zu beseitigen.

Man übergießt gewöhnliches Kochsalz mit soviel Wasser, daß eine breiartige Lösung daraus entsteht. Mit diesem Salzbrei streicht man schimmelige Würste dünn an, worauf der Schimmel verschwindet und die Wurst sich bald mit feinen Kristallen überzieht. Dasselbe Verfahren wendet man bei Schinken an.

Muß der Speisezettel ewig der gleiche bleiben?

Es ist notwendig, einmal darüber nachzudenken, daß unsere heimische Erzeugung zu allen Jahreszeiten die Möglichkeit einer bodenständigen gemischten Ernährung bietet. Für den städtischen Verbraucher ist es dabei nur nötig zu überlegen, daß auf die klimatisch bedingten Erntezeiten ein wenig Rücksicht genommen wird. Um z. B. über den unterschiedlichen Fettverbrauch leichter hinwegzukommen, braucht sich die Hausfrau nur zu vergegenwärtigen, wie leicht es ist, die Mittagsmahlzeit darauf abzustellen, daß auch abends warm gegessen wird, anstatt Brot und Brotaufstrich zu benutzen. So lassen sich Fischgerichte, Eintopfgerichte aus Gemüse oder Hülsenfrüchten auch auf den Abend ausdehnen. Sogar bei der Morgenmahlzeit sollte man — wie es schon unsere Eltern taten — einmal auf Haferflocken-, Hafermehl-, Sago- und Graupenmilchsuppen kommen, die auch in das Einerlei der Tagesration eine willkommene Abwechslung zu bringen vermögen. Es sind nur ein paar Gedanken, die hier ausgesprochen sind, die aber bei richtiger Betrachtung zweifellos zu einer leichten und willkommenen Auflockerung der täglichen Mahlzeit führen dürften.

Sülze von Schweinsfüßen.

Hierzu kocht man die Schweinsfüße mit einer Zwiebel, einigen Nelken, Pfeffer und Gewürzkörnern in 1—2 Litern Wasser recht weich, so daß sich das Fleisch von den Knochen leicht löst. Nun nimmt man es aus der Brühe und läßt es völlig erstarren. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, reibt eine halbe Muskatnuß hinein und läßt sie gleichfalls erkalten, um dann das erstarrte Fett zu entfernen. Sobald das Fleisch kalt ist, trennt man es von den Knochen, schneidet einen Teil zu bohnengroßen Stücken und treibt den Rest durch die Fleischmaschine. Das Fleisch wird nun in die Brühe geschüttet und diese mit etwas Salz, gestoßenem Pfeffer und einer halben Tasse Essig gewürzt. Nachdem das Ganze nochmals aufgekocht ist, gießt man es in eine Napfkuchenform, damit es darin erkaltet. Nach etwa 8—12 Stunden ist die Sülze starr und läßt sich als vollendete Form auf eine passende Schale stürzen. Diese sehr beliebte Speise gibt man mit Essig oder einer Remoladensoße auf den Tisch.

*

Der gefährliche Tintenstift.

Leider steht die Kenntnis der Gefahren, die mit dem Gebrauch eines Tintenstiftes verbunden sind, durchaus nicht im richtigen Verhältnis zu seiner großen Verbreitung. Vor allem im Geschäftsverkehr bedient man sich mit Vorliebe des Tintenstiftes, da seine Schrift sich nicht so leicht wegradieren läßt wie einfache Bleistiftschrift. Aber gerade dieser schwer zu beseitigende Farbstoff macht den Tintenstift wirklich außerordentlich gefährlich. Der gefährlichste Farbstoff ist eine Anilinfarbe, nämlich das sogenannte Methylviolett. Falls dieser Farbstoff mit den Schleimhäuten in Berührung kommt, entfaltet er eine stark ätzende Wirkung. Beim Spitzen des Tintenstiftes mit Hilfe eines Messers kann es leicht vorkommen, daß ein kleines Stückchen dieses Farbstoffes in die Haut eindringt und dort eine heftige Entzündung verursacht.

Noch weit gefährlicher und bedenklicher ist es aber, wenn ein Stückchen dieses Farbstoffes ins menschliche Auge dringt, da die Augenhäute viel empfindlicher als die übrige Haut sind. Man kann dann noch von Glück sagen, wenn lediglich eine Entzündung die Folge ist, ohne daß eine Schwächung der Sehkraft zurückbleibt. Falls aber gar aus Versehen ein Stück der Tintenstiftfarbe ins Essen kommt, verursacht sie fast stets gefährliche Geschwüre auf den inneren Schleimhäuten, vor allem an den Magenschleimhäuten. Der Tintenstift ist wirklich ein gefährlicher Geselle, er ist keinesfalls so harmlos wie er aussieht. Schulkinder dürfen niemals Tintenstifte in ihre Schreibmappe bekommen. Überhaupt ist es grundsätzlich zu empfehlen, an Stelle des Tintenstiftes entweder Bleistift oder Tinte zu verwenden. Bei jeder Gelegenheit ist darauf hinzuweisen, daß es eine sehr gefährliche Unsitte ist, einen Tinten-anzulecken, damit seine Schrift deutlicher erscheinen soll.

Dr. H.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.